

#20 English Barleywine

- Gęstość **35.7 BLG**
- ABV **19 %**
- IBU **11**
- SRM **20.4**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **200 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **30.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **63 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **49.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **67.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **49.1 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **76C**
- Wyladuj używając **-0.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Pale Ale Maris Otter	17.2 kg (94.5%)	81 %	5
Ziarno	Viking Malt - Karmelowy 300	0.5 kg (2.7%)	70 %	300
Caramel (120L)				
Ziarno	Weyermann Słód Caramunich (R) typ III	0.5 kg (2.7%)	70 %	140
Albo można użyć Weyermann - Carawheat (słód crystal wheat)				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	60 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP007 - Dry English Ale Yeast	Ale	Płynne	250 ml	White Labs
Starter 3L z dwóch saszetek (2 miesiące do końca ważności). Wg. White Labs: 4 months - 84.28% viability.				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Żelatyna	150 g	Fermentacja burzliwa	2 dni
1 tabletką.				
Inne	Kostki dębowe po rumie	35 g	Fermentacja cicha	800 dni
Tak 800 dni! Jakież 26 miesięcy leżakowania.				

Notatki

- Zacieranie na dwa gary.
Woda z biedronki Oaza
<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=LXTGYTK>
12 maj 2020, 23:45